Rezept

Mini-Calzone mit Antipasti

Ein Rezept von Mini-Calzone mit Antipasti, am 18.05.2025

Zutaten

50 g	Parmesan
1	Ei
	Pfeffer
1 Packung	frischer Pizzateig mit Hefe (400 g; Kühlregal)
200 g	Ricotta
	Salz
350 g	gemischte Antipasti (z.B. Paprika, Artischocken, Pilze, Tomaten; vom Italiener, aus dem Kühlregal oder aus dem Glas)
	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 14 g F, 10 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Parmesan fein reiben. Für die Füllung Ricotta mit Ei und Parmesan glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Antipasti auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier etwas abtupfen. Antipasti je nach Sorte und Größe in kleine Stücke schneiden. Unter die Ricottamasse mischen.

2. Den Teig entrollen und in acht Stücke à 5 × 9 cm schneiden. Die Teigstücke jeweils mit den Händen etwas breiter ziehen. Auf eine Hälfte je 1 gut gehäuften EL Füllung geben. Die andere Teighälfte diagonal darüberschlagen. Die Rändern mit den Händen zusammendrücken und mit den Fingern zu einem gut verschlossenen Rand formen.

3. Mini-Calzone auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, dünn mit Öl einpinseln. Im vorgeheizten Ofen in 18-20 Min. goldbraun backen.